

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

322. Grillirte Kalbszungen mit kalter Sauce

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

es dann mit brauner Fleischbrühe an, und läßt es eine gute Zeit kochen; richtet die Sauce auf die Platte an, und legt die Ohren recht schön darein, so daß der spizige Theil derselben in der Platte einwärts zu liegen kommt.

321. Kalbszungen mit Sauce. — Die Zungen werden, wenn sie gut gewaschen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann gefüllt, der Länge nach von einander geschnitten. Nun verwiegt man Zwiebeln sehr fein, röstet geriebenes Brod schön gelb, thut die Zwiebeln dazu, rührt es gut damit um, gießt dann gute Fleischbrühe daran, ein Büschelchen Petersilie und rothen oder auch weißen Wein, läßt es eine Weile kochen, thut dann die Kalbszungen hinein, und läßt es noch einigemal miteinander aufkochen, richtet dann die Zungen gut an, und gibt die Sauce durch ein Sieb darüber, und trägt es auf.

322. Grillirte Kalbszungen mit kalter Sauce. — Die Kalbszungen werden, nachdem sie gesotten, geschält und der Länge nach entzwei geschnitten sind, in Butter, dann in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Zur Sauce verwiegt man Petersilie, Schalotten, einen Knoblauchzinken, eine Sardelle und etwas Kappern recht fein, thut einen Löffelvoll Senf dazu, Salz und Pfeffer, macht es mit Essig und Del an. Die Sauce wird dann auf die Platte angerichtet und die Zungen schön darauf arrangirt, oder man kann die Zungen besonders anrichten und die Sauce in einem Sauciere dazu geben.

323. Kalbsleber mit Kappern. — Die Kalbsleber wird gut abgehäutelt und alles Faserichte davon gemacht, dann schön gespickt, mit Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln zugesetzt, gut zugedeckt und so gedämpft, dann ein wenig gesalzen, das Fett wird abgeschüttet, ein wenig Mehl in das Geschirr gestreut, Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu gethan und kochen lassen; dann die Leber noch eine Weile in die Sauce gelegt,